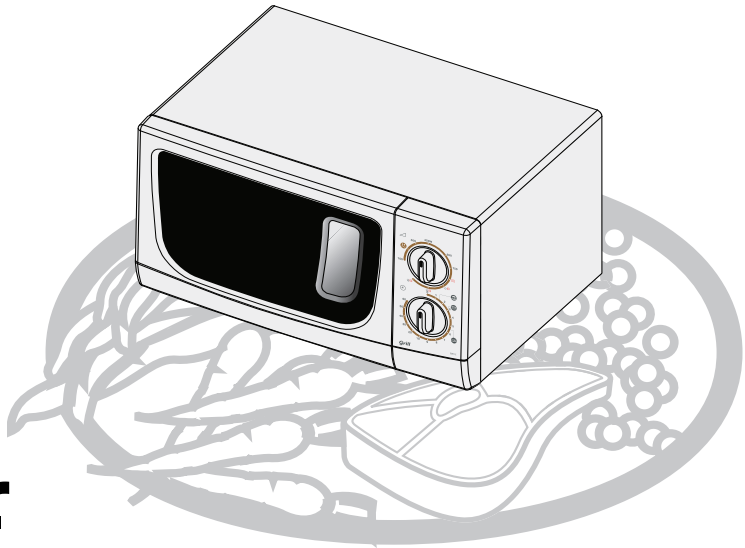
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás és főzési/sütési útmutató

GW71C

A főzéssel és sütéssel kapcsolatos információk tájékoztató jellegűek. A termék háztartási célú használatra készült. A termék nem rendeltetésszerű, például ipari, vendéglátó-ipari vagy kereskedelmi jellegű használata érvényteleníti a garanciát.



Sütő 2
Tartozékok 2
Vezérlőpanel 2
A kézikönyv használata 3
Biztonsági óvintézkedések 3
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése 4
Teendők kétség vagy probléma esetén 5
Főzés / Felmelegítés 5
Teljesítményszintek 5
A főzés leállítása 6
A főzési idő beállítása 6
Az étel kézi kiolvasztása 6
A Gyorsfelmelegítési / Főzési funkció használata 6
A Gyorsfelmelegítési és főzési beállítások 6
A tartozékok kiválasztása 6
Grillezés 7
Mikrohullám és grill kombinációja 7
Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban 8
Főzési útmutató 9
A mikrohullámú sütő tisztítása 16
Műszaki adatok 16

CE

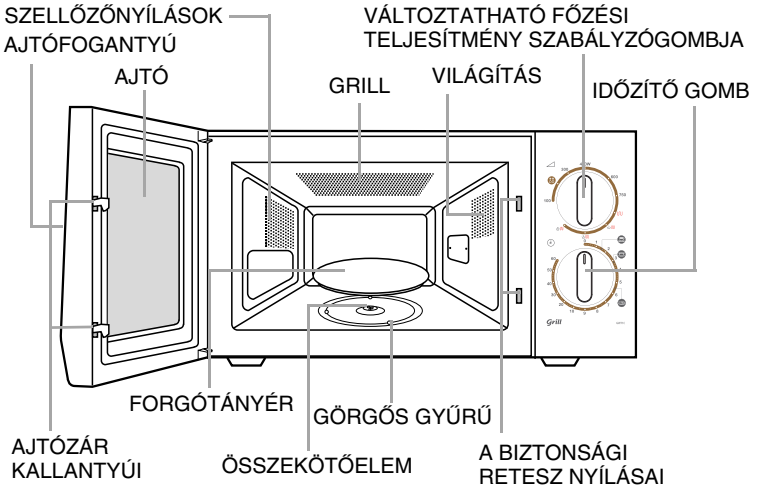
"RoHS" kompatibilis

A termékünk megfelel a "The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment" ("Bizonyos veszélyes anyagok használatának tiltása elektomos és elektronikus eszközökben") előírásainak és nem alkalmazzuk a 6 veszélyes anyagot, Kadmium(Cd), Ólom (Pb), Higany (Hg), hexavalent krómium (Cr+6), polibrominált bifenilek (PBB), polibrominált difenil éterek (PBDE) termékeinkben.

Kódszám: DE68-03662B

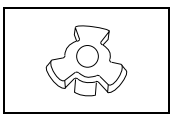
HU

Sütő

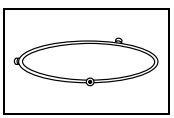


Tartozékok

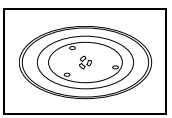
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



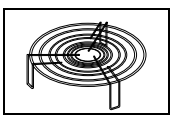
1. Az **összekötőelemet** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.
Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



2. A **görgős gyűrűt** a sütő közepére kell helyezni.
Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



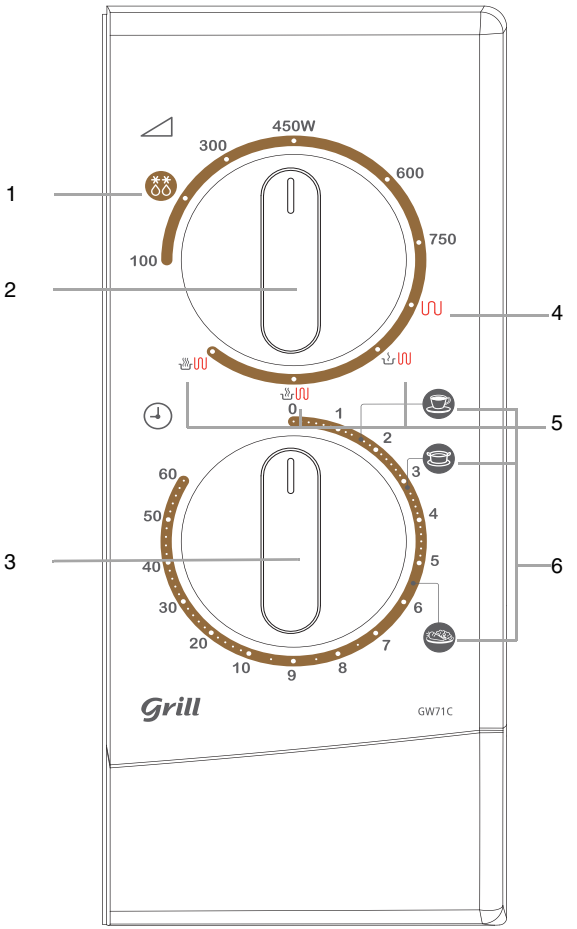
3. A **forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. A **fémrács** a forgótányérra helyezhető.
Cél: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

☛ **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

Vezérlőpanel



1. KIOLVASZTÁS
2. FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ GOMB
3. IDŐZÍTŐGOMB
4. GRILL
5. KOMBINÁLT
6. GYORSFELMELEGÍTÉS

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***A megfelelő tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A füzet elején megtekinthető a mikrohullámú sütő rajza, továbbá a kezelőpanel ábrája, hogy kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások három különböző szimbólumot használnak.

Fontos

Megjegyzés

Figyelmeztetés

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (görbülés)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

HU

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak olyan konyhai eszközöket használjon, amelyek mikrohullámú sütőkhöz használhatók;
  NE használjon semmilyen fém edényt, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényt, nyársat, villát stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, és a sütő tönkremehet.

- Ha műanyag vagy papír tartóedényben melegít ételt, tartsa szemmel a sütőt, mert ezek meggyulladhatnak;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson (újság)papírt vagy ruhát.
- A kisebb mennyiségű ételhez rövidebb sütési és melegítési időre van szükség.
  Normál időbeállítással túlmelegedhetnek vagy megéghetnek.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket és tartsa zárva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat;
- Italok mikrohullámú melegítésekor kitörő erejű késleltetett forrás következhet be, ezért az edény kezelésekor gondosan kell eljárni, hogy megakadályozza az ilyen helyzetet;
  MINDIG hagyjon legalább 20 másodperces várakozási időt, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg az italokat.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízben.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
  NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- A cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel fogyasztásuk előtt az égési sérülések elkerülése céljából;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött; Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. Ezek meggyulladhatnak, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  Ha a sütő túlmelegszik, akkor automatikusan kikapcsol. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből az ételt kiveszi, a véletlen égési sérülések elkerülése céljából.
- **NE** érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütő belső falait, amíg a sütő le nem hűl.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Ekkor a készülék biztonsági okokból automatikusan lekapcsol. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
  Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrénybe állítani.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:
Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:
A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:
Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

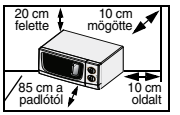
FIGYELEM:
Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

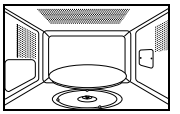
FIGYELEM:
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

Helyezze a sütőt sima, egyenes felületre, 85 cm-re a padlótól. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.





1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
   Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni egy speciális, a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbítókábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

Teendők kétség vagy probléma esetén

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

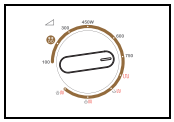
- Az alábbi jelenségek nem rendellenességek.
  - Páralecsapódás a sütőben
  - Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
  - Enyhe visszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
  - Az ajtó körül vagy a nyílásokon kiszökő gőz
- A sütő nem reagál az **IDŐZÍTŐ** gomb megnyomására.
  - Az ajtó teljesen zárva van?
- Az étel nem főtt meg
  - Helyesen állította be az időzítőt?
  - Az ajtó zárva van?
  - Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel a biztosíték kiolvadását vagy az automata leoldását eredményezte?
- Az étel túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
  - Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
  - A megfelelő teljesítményszintet választotta?
- A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
  - Fémdíszítésű edényt használt?
  - A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
  - Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?
- A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
  - Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Ez normális. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televízióktól, a rádiókészülékektől, valamint az antennáktól.

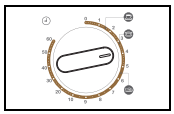
✉ Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi képviselővel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

Főzés / Felmelegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy felmelegítésének folyamatát. MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.





1. Állítsa maximumra a teljesítményszintet a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombbal. **(MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 750 W)**
2. Állítsa be az időt az **IDŐZÍTŐ** gombbal.
   Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

☛ **Ne** kapcsolja be az üres sütőt.

✉ Főzés közben módosíthatja a teljesítményszintet a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYZÓ** gomb elforgatásával.

Teljesítményszintek

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Kimenet	
	MIKROHULLÁM	GRILL
MAGAS	750 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS(⁂)	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	950 W
I. KOMBINÁLT (⏚)	300 W	950 W
II. KOMBINÁLT (⏚)	450 W	950 W
III. KOMBINÁLT (⏚)	600 W	950 W

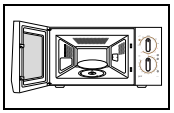
✉ Ha magasabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt csökkenteni kell.

✉ Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt meg kell hosszabbítani.

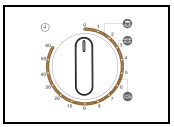
HU

A főzés leállítása

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.

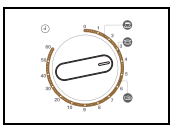


1. Az ideiglenes leállításhoz:
   Nyissa ki az ajtót.
   Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához csukja be az ajtót.



2. A teljes leállításhoz
   Forgassa el az **IDŐZÍTŐ** gombot „0” állásba.

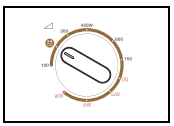
A főzési idő beállítása



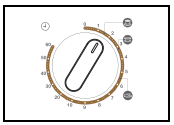
A hátralevő főzési időt az **IDŐZÍTŐ** gombbal állítsa be.

Az étel kézi kiolvasztása

A Kiolvasztási funkció lehetővé teszi hús, baromfi, hal vagy kenyér / sütemény kiolvasztását. Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére, majd zárja be az ajtót.



1. Forgassa el a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombot (180 W) állásba.

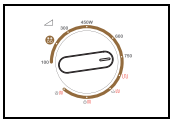


2. A megfelelő idő beállításához forgassa el az **IDŐZÍTŐ** gombot.
   Eredmény: Megkezdődik a kiolvasztás.

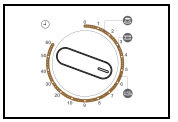
Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

A Gyorsfelmelegítési / Főzési funkció használata

Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Forgassa el a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombot a Max. teljesítmény értékre.



2. Forgassa el az **IDŐZÍTŐ** gombot Gyorsfelmelegítés állásba.
   (italok vagy leves/mártás, friss zöldség).

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

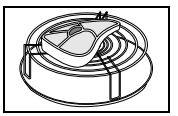
A Gyorsfelmelegítési és főzési beállítások

Ezen a helyen néhány tippet és ajánlást találhat a Gyorsfelmelegítési és Főzési funkcióval történő főzéshez vagy étel felmelegítéshez.

Jelzések	Élelmiszer típusa	Teljesítmény	Adag	Főzési idő	Pihentetés
	Italok	750 W	150 ml	1 perc 35 mp	1-2 perc
	Leves/mártás (mélyhűtött)	750 W	200-250 ml	3 perc 10 mp	2-3 perc
	Friss zöldségek	750 W	300-350 g	5 perc 30 mp	3 perc

A tartozékok kiválasztása

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

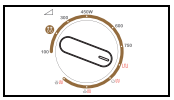


Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

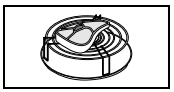
A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban c. részben, a 8. oldal oldalon.

Grillezés

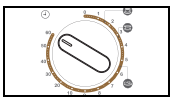
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.



1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **főzési teljesítményt szabályozó gombbal úgy,** hogy azt a **grill** szimbólumra(⏦) állítja, és az **IDŐZÍTŐ** gombot pedig a megfelelő értékre.



2. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



3. Válassza ki a megfelelő főzési időt az **IDŐZÍTŐ** gomb elforgatásával.
(Például: 60 perc)
Eredmény: A főzés megkezdődik.

✉ Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

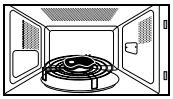
☛ A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

Mikrohullám és grill kombinációja

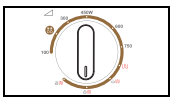
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ **MINDIG** mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

☛ A sütőben lévő edényeket **MINDIG** pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



1. Nyomja meg a nagy gombot a kezelőpanel jobb alsó sarkán, és nyissa ki a sütő ajtaját. Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára. Zárja be az ajtót.



2. Forgassa el a **Főzési teljesítményt szabályozó gombot** a megfelelő teljesítményszintre (⏦, ⏦, ⏦).

3. A megfelelő időszak beállításához forgassa el az **IDŐZÍTŐ** gombot.
(Például: 60 perc)
Eredmény: A főzés megkezdődik.

✉ A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódhoz 600 W.

Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

HU

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.

Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzés
Alufólia	✓ ✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Cseréptányér	✓	Nyolc percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek Üvegedény	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓ ✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott

✓✗:Körültekintően használja

✗ :Nem biztonságos

Főzési útmutató

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús.
Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	10-11	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

HU

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles pyrex üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára duzzad. Lefedve melegítse.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse. Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	750 W	17-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	750 W	22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	750 W	18-19	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	750 W	19-20	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	750 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tanács: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

- **Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (750 W).**

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6½-7½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	5-6	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkíni	250 g	4-4½	3	A cukkínit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet, vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	4½-5	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	5-5½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket, vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	5-6 9-10	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

Főzési útmutató (folytatás)

FELMELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban megadott időértékek +18 - +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés
Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés
Egyes ételeket 750 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalt hús pástétom).

Az optimális eredmény érdekében felmelegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot vagy bébiételeket. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékokba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők
Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadékok és bébiételek melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italokba egy kanalat vagy üvegpálcát, és az italokat melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ: A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.
Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

HU

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tej, tea, víz szobahőmérsékleten)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Töltse kerámiacsészébe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét (150 ml) vagy börgrét (250 ml) a forgótányér közepére, a folyadékot a várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
Leves (mélyhűtött)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Töltse ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.
Fagyasztott készétel	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Tegye a fagyasztott készételt (-18 °C) egy mikrohullámhoz alkalmas edényen a forgótányérra. A fóliát lyuggassa át, vagy az ételt fedje le mikrohullámű sütőben használható tapadófóliával. A felmelegítés után 4 percig hagyja állni az ételt.

Bébiétel és tej melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1 perc - 1 perc, 10 mp	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

HU

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W, ⁂) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	500 g	10-12	5-20	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	12-14	15-40	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	1000 g	25-28		
Hal				
Halszeletek	250 g (2 db)	6-7	5-20	A fagyasztott halat helyezze a kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
	400 g (4 db)	11-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsömle (egyenként kb. 50 g)	2 db	1½-2	5-10	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
	4 db	3-4		
Toast/ szendvics	250 g	4-5		
Bajor rozskenyér (búza + rozsliszt)	500 g	8-10		

HU

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató

A sütőt a grill funkcióval melegítse elő friss és fagyasztott étel grillezésekor. Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Toast szeletek	4 db (4x25 g)	5	Csak grill	6-7	5-6	A toast szeleteket egymás mellé helyezze a rácsra.
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	3	Csak grill	3-4	2-3	A zsemlének először az alját tegye felfelé. A zsemléket körben helyezze el, közvetlenül a rácsra.
Grillezett paradicsom	250 g (2 db)	5	300 W + grill	5½-6½	--	A paradicsomokat vágja félbe. Hintse meg őket sóval és borsal, és szórjon némi sajtot a tetejükre. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye az edényt a rácsra.
Hawaii melegszendvics	2 db (300 g)	5	300 W + grill	7-9	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Tegye a hozzávalókkal (sonka, ananász, sajtszeletek) megrakott szendvicseket egymás mellé a rácsra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Csirkeszárnyak (mélyhűtött)	400-500 g (6 db)	5	300 W + grill	11-13	10-12	Olajozza be és fűszerezze meg a csirkehúst, például szárnyakat vagy alsó combokat. Körbe fektesse a darabokat a rácsra úgy, hogy a csontok középre álljanak. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.

Grillezési útmutató (folytatás)

Friss élelmiszer	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Sült burgonya	500 g	5	450 W + grill	10-12	--	A burgonyákat vágja félbe, és vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra. A burgonyák vágott oldalát kenje be olivaolajjal és fűszerezze be. A grillezés után 3 percig hagyja állni az ételt.
Fagyasztott tészta	400 g	---	600 W + grill	14-16	3-4	Tegye a fagyasztott (-18 °C) tésztát (pl. lasagne, tortellini vagy canneloni) egy megfelelő méretű pyrex üvegtálba, és helyezze a tált a rácsra.
Fagyasztott csőben sült hal	400 g	---	600 W + grill	16-18	3-4	Tegye a fagyasztott (-18 °C), csőben sült halat megfelelő méretű pyrex üvegtálba, és tegye a rácsra.
Fagyasztott Pizzafalatok	250 g (8 db)	---	300 W + grill	12-13	---	Tegye a fagyasztott (-18 °C) pizzafalatokat vagy mini quiche-eket körben a rácsra.
Fagyasztott Streusel torta	200-250 g (1-2 db)	---	300 W + grill	4-6	---	A fagyasztott (-18 °C) süteményeket helyezze egymás mellé a fémállványra. A kiolvasztás után 5 percig hagyja őket állni.

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
750 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 750 watton főzze 3½-4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles, pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 750 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Megfelelő méretű fedeles pyrex üvegedényt használjon. Lefedve főzze 750 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

HU

A mikrohullámú sütő tisztítása

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

✉ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

✉ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Hungary

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy a GW71E típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	**GW71C**
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel Mikrohullám Grill Kombinált mód	 1100 W 950 W 2050 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 750 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méretek (szél. x ma. x mé.) Kívül Sütőtér	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Térfogat	20 liter
Súly Nettó	 kb. 15 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG ELECTRONICS

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie